

GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO

Spring
SWISS DESIGN

Bratpfanne Black Line



D

F

GB

I

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Eisenpfanne entschieden haben. Sie ist besonders gut geeignet zum scharfen Anbraten von z. B. Steaks, Rösti oder Bratkartoffeln. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Produkt haben, beachten Sie bitte in jedem Fall die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise.

1 Vor dem ersten Gebrauch

Zuerst muss der Korrosionsschutz entfernt werden. Hierzu die Pfanne in heißem Wasser mit Waschmittel (z.B. Persil, Ariel) einweichen. Mit einer Spülbürste und klarem, heißem Wasser die Reste des Schutzes entfernen und die Pfanne gut abtrocknen. Danach muss die Pfanne eingebraten werden. Füllen Sie hoch erhitzbare Fett oder Öl (z.B. Biskin, Palmin, Mazola) in die Pfanne, so dass der Boden gut bedeckt ist. Geben Sie rohe Kartoffelscheiben oder -schalen mit einem Teelöffel Salz hinzu. Braten Sie die Kartoffeln gut durch, bis der Pfannenboden dunkel wird. Das Bratgut dabei mehrfach wenden, bis es dunkelbraun ist. Danach die Pfanne entleeren, durchspülen und gut abtrocknen. Die Pfanne ist jetzt einsatzbereit. Achtung: Die Pfanne ist aus Eisen und jetzt ohne Korrosionsschutz, d. h., wenn Sie nicht gebraucht wird, muss sie nach jeder „nassen“ Reinigung mit etwas Öl und einem Küchenpapier leicht gefettet werden.

2 Anwendung

Achten Sie auf die richtige Pfannengröße, d. h. der Durchmesser des Pfannenbodens darf nicht größer als der Durchmesser der Herdplatte / der Kochzone sein.

- Zuerst die Pfanne und das Fett erhitzen.
- Geben Sie dann das Bratgut hinzu.
- Schon kurz nach dem Anbraten können Sie die Temperatur senken. Auf Grund ihrer hervorragenden Wärmeleitfähigkeit reagiert die Pfanne sehr schnell.

3 Reinigung

- Niemals die Pfanne in der Spülmaschine reinigen.
- Meist reicht es aus, wenn Sie die Pfanne mit einem Küchenpapier ausreiben. Ansonsten mit heißem Wasser spülen.
- Trocknen Sie die Pfanne nach jeder Reinigung vollständig ab und fetten Sie sie leicht ein.

4 Tipp

In der Anfangszeit benötigen Sie zum Braten mehr Fett / Öl als in einer beschichteten Pfanne. Je häufiger die Pfanne benutzt und je dunkler sie wird, desto weniger Fett wird gebraucht.

5 Sicherheitshinweis

Der Griff wird heiß während des Gebrauchs! Wir empfehlen die Verwendung der Spring Grips für den Gebrauch! Die Pfanne nie im leeren Zustand überhitzen!

6 Garantie

Spring International GmbH gewährt 10 Jahre Garantie (mit Kaufbeleg) auf Material und Verarbeitung dieser Eisenpfanne. Ausgenommen sind Verschmutzung, Kratzer, Verfärbungen, Abnutzung und Korrosion.

Merci pour avoir choisi cette poêle ferrique d'haute qualité. Elle se rend idéalement pour saisir p. ex. des steaks, des rôstis bernois ou des pommes sautées. Pour assurer que vous apprécierez votre poêle pour longtemps, faites attention à ces instructions pour l'utilisation et le nettoyage en tout cas.

1 Avant la première utilisation

En premier, la protection contre la corrosion doit être enlevée. Faire tremper la poêle dans l'eau chaude avec un détergent à lessive. Avec une brosse et d'eau propre et chaude, vous pouvez enlever les résidus de la protection contre la corrosion. Séchez-la bien. Avant que la poêle soit prête à l'emploi, donnez d'huile résistant à la haute chaleur dans la poêle jusqu'à ce que le fond soit entièrement couvert. Ajoutez des tranches des pommes de terre brutes ou des pelures avec une cuillère à café de sel. Faites les frire bien jusqu'à ce que le fond de la poêle - commence à tourner foncé. Tournez les pommes de terre au cours de cette période jusqu'à ce qu'ils soient brun foncé. Après, videz la poêle, nettoyez-la avec d'eau chaude et séchez-la bien. La poêle est maintenant prêt à l'emploi. Attention: La poêle consiste de fer et maintenant, elle n'a plus de protection contre la corrosion. Si vous ne l'utilisez pas, elle doit être légèrement graissée avec d'huile de cuisson et un papier de cuisine. En outre, après chaque nettoyage „humide“, elle doit être graissée à nouveau.

2 Utilisation

Faites attention à la taille correcte de la poêle. Le diamètre du fond de la poêle ne doit pas être plus grand que le diamètre de la cuisinière / la plaque de cuisson.

- Chauffez d'abord la poêle, puis ajoutez l'huile.
- Ensuite, donnez les denrées dans la poêle.
- Peu de temps après saisir, vous pouvez réduire la température. En raison de sa conductivité thermique excellente, la poêle réagit très rapidement.

3 Nettoyage

- Ne nettoyez jamais la poêle dans un lave-vaisselle.
- La plupart du temps, il suffit d'essuyer la poêle avec un papier absorbant. Dans d'autres cas vous pouvez la nettoyer avec d'eau chaude.
- Après chaque utilisation, séchez bien la poêle et graissez-la légèrement avec d'huile de cuisson.

4 Conseil

Au début vous avez besoin d'un peu plus d'huile de cuisson qu'avec une poêle anti-adhésive. Le plus souvent la poêle est utilisée et le plus sombre elle devient, le moins d'huile est nécessaire.

5 Conseils de sécurité

La poignée devient chaude pendant l'utilisation! Nous recommandons l'utilisation des Spring Grips pour l'emploi! Ne surchauffez jamais la poêle vide!

6 Garantie

Spring International GmbH assure une garantie de 10 ans (sur présentation d'une preuve d'achat) sur cette poêle ferrique en cas d'un défaut de fabrication ou de matériau prouvé. Elle ne comprend pas la saleté, les rayures, usure normale, la décoloration ou la corrosion.

D

F

Thank you for choosing this high-quality iron pan. It is ideal for searing of steaks, hash-browns or fried potatoes. To ensure that you enjoy your new pan for many years, please pay attention to the following operating and care instructions by all means.

1 Before using the pan for the first time

First, the corrosion protection has to be removed. Soak the pan in hot water with laundry detergent. With a dish-washing brush and clean, hot water you can remove the residues of the corrosion protection. Dry off well. Before the pan is ready for use you have to give highly heat resistant cooking oil into the pan until the bottom is fully covered. Add raw potato slices or skins together with a teaspoon of salt. Fry the potatoes well until the bottom of the pan begins to turn dark. Turn the potatoes during this period until they are dark brown. After this empty the pan, clean it with hot water and dry it off well. The pan is now ready for use. Attention: The pan is made of iron and now without corrosion protection. If you are not using it, it must be slightly greased with cooking oil and a kitchen paper. Also, after each „wet“ cleaning it has to be greased again.

2 Use

Pay attention to the correct pan size. The diameter of the bottom of the pan must not be larger than the diameter of the stove / the cooking field.

- First heat the pan, then add the oil.
- Then give the foodstuff into the pan.
- Shortly after searing you can reduce the temperature. Because of it's excellent heat conductivity, the pan reacts very quickly.

3 Cleaning

- Never clean the pan in the dishwasher.
- Mostly, it is sufficient to wipe the pan with a kitchen paper. In other cases you can clean it with hot water.
- After each use dry well and slightly grease with cooking oil.

4 Tip

At the beginning you need slightly more cooking oil than in a conventional coated pan. The more often the pan is used and the darker it becomes, the less oil is needed.

5 Security advises

The handle will get hot during use! We recommend the use of the Spring Grips for handling! Never overheat the empty pan!

6 Warranty

Spring International GmbH offers 10 years warranty (with proof of purchase) on this iron pan in the event of proven faulty material or poor workmanship. It does not include grime, scratches, normal wear and tear, discoloration or corrosion.

Grazie per aver preferito questa padella in ferro di alta qualità. E' particolarmente adatta per preparare ad es. bistecche, rosti o patate arroste. Per trarre la massima soddisfazione dal vostro nuovo prodotto, vi preghiamo di rispettare in ogni caso le seguenti istruzioni per l'uso e la cura.

1 Prima del primo utilizzo

Per prima cosa rimuovere la protezione anticorrosione mettendo in ammollo la padella in acqua calda con detersivo per stoviglie. Rimuovere i residui della protezione spazzolando la padella sotto acqua calda pulita e asciugandola bene. Quindi procedere alla prima cottura riempiendo la padella con oli resistenti alle alte temperature, di modo che il fondo sia ben coperto. Si consiglia di mettere un cucchiaino di sale sulle fette o sulla buccia delle patate. Friggere le patate finché il fondo della padella diventa scuro. Girare gli alimenti più volte finché assumono un colore marrone scuro. Quindi svuotare la padella, sciacquarla e asciugarla bene. La padella è ora pronta per l'uso. Attenzione: La padella è in ferro ed è ora priva di protezione anticorrosione. Quindi, se non la si usa, dopo ogni pulizia con acqua deve essere ingrassata leggermente con un po' d'olio e carta da cucina leggermente unta.

2 Uso

Prestare attenzione alla giusta misura della padella, in modo che il diametro del fondo non superi quello del fuoco / della piastra di cottura.

- Prima scaldare la padella e il grasso.
- Aggiungere il cibo da cuocere.
- La temperatura può essere abbassata già poco dopo la prima rosolatura. Grazie all'eccellente conduttività termica la padella reagisce molto velocemente.

3 Pulizia

- Non lavare mai la padella in lavastoviglie.
- Di norma è sufficiente strofinare la padella con carta da cucina. Altrimenti può essere sciacquata con acqua calda.
- Dopo ogni pulizia asciugare perfettamente la padella e ingrassarla leggermente.

4 Suggerimento

All'inizio per friggere è necessario usare più grasso / olio rispetto a una padella antiaderente. Quanto più spesso si utilizza e quindi quanto più scura diventa la padella, tanto meno grasso è necessario usare.

5 Avvertenza di sicurezza

Il manico diventa molto caldo durante l'uso! Si consiglia di utilizzare i Grips della Spring! Non surriscaldare mai la padella vuota!

6 Garanzia

Spring International GmbH offre una garanzia di 10 anni (con giustificativo dell'acquisto) sui materiali e la lavorazione di questa padella in ferro. Dalla garanzia sono esclusi sporco, graffi, macchie, usura e corrosione.

GB

I



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch